**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: CRISTIAN OLGUIN VEGA**  |
| **Teléfono:983543735Correo:eventosco@vtr.net** |
| **Asignatura: coctel ría y vinosCurso: cuarto año cSemana:semana del 20 de julio al 24 de julio**  |
| **Unidad: realizar el protocolo del vino al servirlo en un restaurant o evento**  |
| **Objetivo de la Clase:servicio del vino en la mesa del cliente**  |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **El profesor ira indicando en una pizarra los protocolos a seguir cuando se pide el vino y el garzón lo lleva a la mesa****El garzón debe tener conocimiento de lo que el cliente necesita para la armonía de vinos y comidas** **Cepas** **Reserva** **Premium** **Etc.** **El alumno en su cuaderno anotara lo que esta recibiendo de aprendizaje** **El profesor explicara vía zoom el servicio del vino en la mesa del cliente explicándolo en vivo a través del zoom y power point****Indicar la o las páginas del texto que se trabajarán.** **Seleccionar las actividades que permitan de mejor manera el logro del OA.****También se puede agregar una pregunta de reflexión, análisis o la elaboración de un producto.****Sugerir un video para reforzar o completar.( Sólo si usted lo considera pertinente )** |